

La alimentación en Tláhuac, Distrito Federal¹

ANTROP. VERÓNICA ISABEL TORRES CADENA
FFyL/IIA/UNAM

Lo que se expone a continuación es una breve semblanza de la *cultura alimentaria* de Tláhuac, la cual se pudo conocer a través del *comportamiento y hábitos alimentarios* de sus habitantes, en la alimentación cotidiana y festiva. Se toma, dentro de las casas, a la cocina y el comedor como espacios domésticos de observación para los alimentos cotidianos y para lo festivo el ámbito extradoméstico, en el que se manifiestan otro tipo de espacios alimentarios; como son los atrios de las iglesias, las plazas, las calles, las casas de los mayordomos o voluntarios que ofrezcan algún alimento, las ferias en fiestas patronales o las gastronómicas.

Tláhuac es una Delegación Política, que se ubica en el sureste del Distrito Federal y forma parte de la Cuenca de México, ésta última se constituía de cinco lagos *Zumpango, Xaltocan, Texococo, Chalco y Xochimilco*. La Cuenca fue muy importante para la subsistencia de los habitantes de esta zona, no sólo en la época prehispánica, sino hasta la mitad del siglo XX.

Siete son los pueblos que integran a Tláhuac como Delegación, además de sus barrios y colonias, estos siete pueblos son: *Santiago Zapotitlán, San Francisco Tlatenco, San Pedro Tláhuac, Santa Catarina Yecahuizotl, San Juan Ixtayopan, San Nicolás Tetelco y San Andrés Mixquic*.

De acuerdo con la investigación de campo que se llevó a cabo de febrero a septiembre del 2001, y la de gabinete realizada para este estudio como parte de la tesis de Maestría en Antropología (en el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM), se puede decir que la alimentación en Tláhuac, desde la época prehispánica hasta mediados del siglo XX, cambió poco al igual que sus cocinas, las técnicas de preparación y conservación de los alimentos, así como el mobiliario y los utensilios, las mayores transformaciones comienzan a partir de la segunda mitad del siglo XX. En las festividades religiosas los alimentos están ligados a ellas.

Época prehispánica

La pesca, la caza, la recolección de plantas silvestres, la agricultura de legumbres y flores a través de las chinampas, la extracción de sal, la captura de tortugas, ranas, ajolotes, patos, pequeños crustáceos, moluscos e insectos diversos y sus larvas, así como de algas y otras plantas acuáticas contribuyeron al enriquecimiento de la dieta y a la subsistencia de los habitantes de esta zona.

Conquista

Con la conquista se introducen nuevos productos para el consumo, el trigo, el arroz, las carnes de res, cerdo, borrego, gallinas y sus deriva-



XIX/5/F • Xolotl Salazar Bonilla. S/T. Veracruz, 1999.

Fototeca-Escuela Nacional de Antropología e Historia. Fondo Curso de Fotografía Antropológica.

dos, los cuales se consumían poco por los habitantes, de hecho, en el periodo anterior a la mitad del siglo XX por lo regular sólo hacían su aparición en eventos asociados al culto religioso.

Alimentación cotidiana

La alimentación actual de los habitantes de Tláhuac tiene relación con las actividades que desarrollan los miembros de cada grupo doméstico, por ejemplo los que trabajan o estudian y tienen que salir temprano de sus casas o, en ocasiones, es la madre la que tiene que salir a trabajar, entonces deja listo no sólo el desayuno, sino también la comida.

Las personas que se quedan en casa son las que toman tres alimentos al día, en los horarios que ellas mismas establecen. Aquellos que tienen que salir a realizar otras actividades toman como mínimo dos de ellos en su morada y otro fuera de ella.

El espacio doméstico para realizar las ingestas cotidianas es por lo regular la cocina y pocas veces se realizan en el comedor -si es que lo hay-. Éste último, en general, se utiliza en fiestas y reuniones especiales en compañía de familiares o amigos.

La mesa suele estar cubierta de un mantel que puede ser de tela o de plástico de colores con dibujos o liso, el plato hondo es el más usado al igual que la cuchara sopera, el tortillero, la salsera, el salero, los vasos, la jarra y en ocasiones el servilletero de plástico con servilletas de papel desechable. Algunos de los alimentos cotidianos que destacan son:

Desayuno

El desayuno es variado, no se apreció monotonía en los alimentos que toman: café con leche -puede ser soluble o de grano-, té de hojas o de otro tipo, atoles con leche, en ocasiones se sirve jugo de naranja, cereales con leche y fruta, pan de dulce -de panadería-, huevos en diferentes formas, por ejemplo, con jamón, a la mexicana, etc., o guisados del día anterior, acompañados de tortillas, frijoles negros o bayos. El horario varía entre las siete y siete treinta de la mañana, entre semana en ocasiones es más temprano.

Comida

Puede consistir en: sopa de pasta o de verduras, arroz, espagueti seco de distintos tipos: blanco, con mantequilla y crema; rojo con mantequilla, jamón y jitomate, el cual es seco y también lleva crema; el aguado lleva jitomate y perejil. Los guisados pueden ser de carnes de res en diferentes caldillos, pollo o cerdo en guisados rojos, verdes y con varios chiles, pozole (con pollo y cerdo) acompañado de tostadas con crema (Alpura), tlacoyos de habas, carne de cerdo con hongos en guisado verde, chicharrón en salsa verde o roja, papas hervidas acompañadas de huevo estrellado y tortillas fritas, las salsas no faltan: roja o verde hechas en molcajete, frijoles negros o bayos, tortillas, postre o fruta -manzana, pera, fresas con crema, helado, gelatina-. Casi siempre se prepara agua de frutas o se bebe simple, o agua de enducolorantes, o refrescos. La comida es entre las dos y las cuatro de la tarde.



02-19-04 • Dirección General de Arte Popular

Cena

Los que no comieron en casa suelen comer algo de lo quedó de la comida, además de café de grano o soluble, atoles con leche, té de canela o de los de bolsita, pan de dulce o de otro tipo como cocoles o de fiesta.

Las festividades y la alimentación

Tláhuac es un lugar con muchas costumbres y tradiciones, algunas con orígenes prehispánicos como la fiesta de muertos o las que van con el ciclo agrícola, (La Candelaria, la Santa Cruz, San Juan y la de Santiago y Santa Ana), pero la mayoría siguen el calendario cristiano, principalmente las fiestas patronales (fiesta grande) y las de los barrios (fiesta chica), los carnavales, la cuaresma, semana santa, Navidad y fin de año, así como los ritos de paso: bautizos, primeras comuniones, quince años y bodas.

En los pueblos de *Santiago Zapotitlán* y *San Pedro Tláhuac* se acostumbra el baile de guajolote en bodas, bautizos, primeras comuniones, quince años. En este baile, se ofrece a los padrinos un guajolote vivo y una canasta con pollos cocidos, además de arroz, frijol, mole, tortillas y pulque, el adquirir este compromiso conlleva muchas obligaciones de los padrinos para con los ahijados.

Cada pueblo de *Tláhuac*, junto con sus barrios y colonias, tiene su manera muy particular de celebrar las fiestas, no se presenta un patrón específico en la zona. Por ejemplo, en *Mixquic* se acostumbra para bodas y velorios la *correteada* para preparar el *mixmole* o *salsa de pescado*. ¿Qué es la *correteada*? Era una forma de decirle a los invitados, una vez transcurridos ocho días de fiesta en una boda: "Hasta aquí llegué", lo cual indicaba el fin de la misma y por lo mismo las personas que estaban presentes no estaban ya obligadas a ayudar a los anfitriones a levantar mesas, sillas, lavado de vajillas, ollas y demás menesteres que trae consigo una fiesta de esa magnitud. También era una forma cortés de invitarlos a retirarse porque ya estaban cansados.

Los Carnavales más conocidos dentro de la zona son los de *San Francisco Tlaltenco*, que comienzan el domingo posterior

al miércoles de ceniza y terminan mes y medio después, debido a que son ocho comparsas las que participan: *La Sociedad Benito Juárez*, *el Club Juvenil San Francisco*, *Barrio Fuerte*, *Chupamaros*, *Club Infantil los Cariñosos*, *Club Guadalupano*, *Zacatenco* y la de la *Selene*. Todas ellas con sus carros alegóricos, algunos con su rey feo y la mayoría con sus reinas, las cuales reparten dulces durante su recorrido, también se hacen descansos en los que se ofrece agua de sabores o naranjas partidas tanto a los participantes, como a los que siguen el recorrido, el cual puede durar de cinco a seis horas.

La fiesta de la Santa Cruz, en *Santiago Zapotitlán*, se festeja desde el 2 de mayo, los mayordomos sacan en procesión a la cruz o cruces, depende de cuántas tenga la capilla y se truenan cuetes acompañados de música de mariachís, luego se oficia la misa, bendicen las cruces y los mayordomos las vuelven a colocar en la capilla en los cruceros de las calles, terminado este acto, se sirve atole de chocolate con leche y tamales de rajitas con carne a los presentes. Más tarde se da paso a los artistas de música ranchera contratados para la ocasión y algunos grupos de música popular. El día 3 de mayo se hace una misa y por la noche el baile con grupos populares.

Para las fiestas patronales y de barrio se organizan los habitantes en *mayordomías*, *comisiones* o *patronatos*. Ellos son los encargados de organizarlas, para todas estas situaciones también hay voluntarios que por promesa se ofrecen para dar de comer a la banda, para algunos la forma de cooperar para la fiesta es ofrecer cualquiera de los tres alimentos.

Además de ayudar con la comida para la banda, se coopera con dinero para todas las fiestas que se hagan, los mayordomos comienzan a recolectarlo con varios meses de anticipación, se fija una cuota que puede darse en el momento, o en partes; si es en partes el mayordomo tiene que pasar varias veces con una familia, dan \$30.00 ó \$40.00 por visita y pueden ser hasta cuatro pagos.

En la preparación de los *alimentos de fiesta*, según cómo se organicen, participan varias mujeres, desde una día antes y el mismo día. Los mayordomos y familiares se encargan de servir las mesas y atender a los asistentes.

Una de las fiestas patronales más conocidas en Tláhuac es la de Zapotitlán, en honor del *señor Santiago* y la *señora Santa Ana*, en julio 25 y 26, que pertenecen a los dos barrios en los que se constituye el pueblo, organizados en 23 mayordomías: doce para Santa Ana y once para Santiago. Participan entre 110 y 120 mayordomos por barrio, y se le conoce como la fiesta de "*Luces y música*", y se celebra dos veces al año: en febrero -al Sr. de las Misericordias- y en julio, en la que destacan las bandas de viento por barrio, la quema de toritos y de las bombas y sus castillos que llegan a medir entre 25 y 30 metros de altura.

San Juan Ixtayopan es otro de los pueblos originarios y para la "vispera" de la fiesta de San Juan se hace un recorrido con el santo en andas por los cinco barrios del pueblo. En las paradas que se hacen por barrio se ofrece el *calientito*, una bebida creada por personas nativas de San Juan que se elabora principalmente con jugo de naranja. El recorrido se hace con música de banda de viento

con sones de *chinelos* (del estado de Morelos), mientras los acompañantes bailan, se truenan cuetes. Al siguiente día se cantan las mañanitas con la banda, más tarde la misa, después se truenan salvas en el panteón y se ofrece de desayunar a la banda, mayordomos y quienes quieran acompañarlos, por la tarde, para amenizar la fiesta, participan cantantes de renombre nacional como *Valentina Leyva* y *Humberto Cravioto*, la fiesta se cierra por la noche con la quema del Castillo.

En las *fiestas patronales* y de *barrio* también se llevan a cabo actividades de esparcimiento, a través de la feria con los juegos mecánicos y los bailes populares, en los que participan los grupos de música popular del momento, como: *El Super Grupo Colombia*, *Rayito Colombiano*, *Yaguarú*, *Felipe Urban* y su *danzonera*, *Carlos Campos* y su *orquesta* o los patrocinados por alguna estación de radio comercial como *La Sabrosita*.

La *comida de fiesta* que se servía en las casas en otras épocas, de acuerdo a los comentarios de las informantes que han participado en la investigación, consistía en mole de guajolote con arroz rojo con chícharos y zanahorias -mejor conocido como ala mexicana-, ensalada de nopales con zanahoria, cebolla, vinagre y hierbas de olor, tortillas, tamales de frijol o tamalates, frijoles, salsas verde o roja y aguas frescas de frutas.

En los últimos años, estos alimentos han sido sustituidos por barbacoa, carnitas, mixiotes de pollo o de borrego o pollo enchilado acompañados con el ya tradicional arroz rojo, no pueden faltar las salsas verde y roja, los nopales en escabeche o simplemente con cebolla y chiles de árbol, los frijoles y las tortillas. Este tipo de alimentos se prepara en cazuelas grandes, cazos de fierro e incluso tambos adaptados para la ocasión en combinación con parrillas de gas, con tres o cuatro quemadores que son más amplias que una estufa convencional y permiten la elaboración de grandes cantidades de comida. De tomar, se sirven aguas de frutas de preferencia de jamaica y horchata o refrescos de toronja, manzana, de cola, naranja, cervezas o tequila.

Para ofrecer los alimentos se utilizan platos, vasos, cucharas y servilletas desechables, éstas últimas ya tienen más tiempo de utilizar-



XIX/34/F • Ricardo Ramírez Arriola. *Sueños y Razones*. Comalapa, Guatemala, 1999. Fototeca-Escuela Nacional de Antropología e Historia. Fondo Curso de Fotografía Antropológica.



01-19-17 • Dirección General de Culturas Populares

se no sólo en las fiestas, sino cuando se sirven los alimentos cotidianos, lo cual permite un ahorro de tiempo en el lavado de trastos y así se atiende más rápido a los asistentes. Además, se alquilan lonas, mesas, manteles y sillas. Las tapas de las ollas así como tabloneros ayudan a transportar los platos con la comida a los asistentes y así servirlos pronto.

En *San Nicolás Tetelco*, durante su fiesta patronal, después de recibir las imágenes que van a visitar a San Nicolás, los mayordomos ofrecen una comida en la plaza a todos los asistentes así como a la banda, lo mismo ocurre cinco días después de que se van las imágenes, se ofrece la comida y luego se les acompaña a los puntos más cercanos de donde vienen. La comida consiste en arroz, barbacoa, nopales, frijoles, tortillas y salsas, aguas de fruta de preferencia de jamaica, así como caritas o espagueti con jamón, crema y queso, carne de cerdo en pasilla con hojas de aguacate, frijol y salsas.

Cuando se hace el cambio de mayordomos en San Nicolás, a los ocho días de la fiesta, se va a la casa del mayordomo principal con San Nicolás en andas, donde lo reciben los dueños de la casa con flores, sahumerios, cuetes, música de banda de viento y mariachis, porque ahí permanecerá cerca de un año, hasta que sea la fiesta y salga San Nicolás al encuentro de las imágenes que lo visitan. Después de la comida los anfitriones regalan una bolsita de galletas a los asistentes.

La comida de feria en fiestas patronales

En las fiestas patronales y de barrio no puede faltar la *comida de feria* entre la que destacan: las gorditas; sopos; huaraches; quesadillas de hongos, queso, flor de calabaza, de picadillo, de chicharrón o de tinga; flautas, tacos dorados y de guisados; pambazos; comida oaxaqueña con su mole negro; yucateca con la cochinita pibil; enchiladas verdes con pollo; hot dogs; hamburguesas; banderillas con salchichas; tamales; nachos; papas a la francesa con queso y salsa catsup; hot cakes con cajeta, mermelada o la lechera; plátanos fritos con crema; yogur con sandía y melón; duraznos con crema; fresas con crema; ensalada de frutas; flan napolitano; mini pizzas a la hawaiana, de champiñones, de jamón, de salchicha, de pollo,

salami y atún; pan de yema y de feria, cocolos, cochinitos; gorditas de nata; buñuelos con miel y del tipo bimbuñuelos con azúcar; algodones de azúcar; chicharrones en fritura con salsa picante; palanquetas; tamarindos; cocadas; amaranto con pasas y pepitas; palomitas en horno de microondas de sabores, natural, caramelo, mantequilla, maple o queso cheddar, además de las sopas "Maruchan".

Las bebidas que se pueden encontrar son: esquimos de fresa, vainilla, nuez y chocolate, jugo de caña con piña, refrescos y cervezas, además de diferentes combinaciones como micheladas, vampiros, beso de ángel, bombas, Alfonso Trece, medias de seda, congas, orgasmo, nalgas de indio, éxtasis, sexo en la playa, muppets, entre otras.

La *comida de fiesta* ha tenido repercusiones en los alimentos cotidianos, ya que existen conexiones en la vida diaria con estos alimentos que están presentes en los menús que elaboran las mujeres en sus comidas. Así como en las comidas fuera de casa, en particular en los establecimientos de comida rápida.

El 15 de septiembre en Tláhuac se celebran las fiestas patrias, en las que se elige una reina de las fiestas patrias o señorita independencia. Cada año se espera la quema de castillos y de bombas por la noche, también la venta de antojitos en la que sobresalen los elotes hervidos, los esquites, el chileatole, el pozole, las tostadas de pata de tinga de pollo o de picadillo y los pambazos, por mencionar algunos, los refrescos y bebidas alcohólicas como cervezas y otras combinaciones de bebida.

Otra festividad que se celebra en Tláhuac es la que se refiere al *Día de muertos* (que se relaciona con el calendario agrícola, tiempo en el que ya se había levantado la cosecha). En la mayoría de los pueblos se ponen ofrendas en las casas, les colocan frutas y pan elaborado especialmente para la ocasión, además del agua, las flores y las ceras.

En Mixquic y en San Francisco Tlalenco, aparte de estos elementos, ponen los guisados que más le gustaban al difunto y dulce de calabaza y de camote, necuatole, arroz de leche, cervezas, pulque y cigarros. En los techos de las casas se colocan unas estrellas hechas de carrizo con papel celofán o de china con el fin de alumbrar, dar la bienvenida y guiar a sus muertos hacia sus casas.

Cuando hay un difunto, la ayuda que se proporciona a la familia del deudo se toma muy en cuenta dentro de la comunidad, puede consistir en llevar arroz, azúcar, frijol, pollos, ayuda monetaria o participar en la elaboración de la comida que se ofrece no sólo el día de la velación y el entierro, sino en rosarios y misas subsecuentes.

Los alimentos que se preparan para estas ocasiones son: charales con huevo en salsa de tomate, arroz, romeritos con papas y camarones, pollo con mole, tamalates, tortillas, salsas, frijoles, aguas de jamaica, tamarindo o piña. En el velorio se ofrece café negro, té de canela, pan blanco, de dulce o galletas.

En Navidad y fin de año se acostumbra el guajolote o pavo al horno, pollo enchilado, pierna rellena, cabeza de cerdo y tamales, además del ponche y los refrescos. En Navidad se acostumbra arrullar al niño Dios, por lo que algunas familias cenar en casa de la comadre para que arrullen al niño.

Es importante mencionar algunas de las ferias comerciales que realiza la Delegación,

a través de las Coordinaciones, como son las de la Nieve, en abril, en *San Pedro Tláhuac* y la del elote en agosto, en *San Juan Ixtayopan*.

En estas dos ferias destacan la variedad de las presentaciones de los productos tanto de sabores, así como de elaboración.

Para las nieves se pueden encontrar desde los sabores más conocidos como fresa, chocolate, vainilla, rompopo, napolitano hasta combinaciones como el beso de ángel y el beso del diablo.

En la del elote se pueden nombrar los tacos, sopos, gorditas, las quesadillas, el pozole, las tostadas, tamales, tlaxcales, pan de elote, pastel de tres leches de elote, panquecitos y nieve de elote entre otros.

Conclusiones

Para concluir, se puede decir que la *cultura alimentaria de Tláhuac* como grupo social, no es tan sencilla como se podría pensar, ya que no sólo depende del medio ambiente, sino que se debe tomar en cuenta la *cultura* de sus pobladores, en donde la religión es un aspecto significativo y norma la mayoría de los eventos importantes dentro de la comunidad y que, asimismo, guardan una estrecha relación con la alimentación. También la cultura marca la pauta a seguir en sus alimentos, no sólo los cotidianos, sino los de las *festividades patronales, religiosas, cívicas o familiares*. Además, la comercialización de alimentos por empresas transnacionales, que se valen de la publicidad para imponer otra forma de alimentación que proviene de otros países, la cual no ofrece ni buena nutrición, ni una buena calidad de vida a las personas que la consumen y más bien modifica la manera de comer de la población. Es decir, esta *cultura alimentaria* da cuenta de las diferentes prácticas culturales y de las políticas comerciales que giran en torno a ella.

El *comportamiento alimentario* de Tláhuac nos permite ver que la tradición e innovación son de igual modo importantes: el presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento, proporcionar la alegría del instante y adecuarse a la circunstancia.

Nota:

¹ Este material forma parte de la conferencia presentada el 26 de septiembre del 2001, en el Auditorio del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM, dentro del Seminario Permanente de La Cuenca de México, que coordina el Dr. Andrés Medina Hernández.



02-28-18 • Dirección General de Arte Popular